& tagliala ben menuta & mettila ī la pignatta/ Et se cō la dicta carne e grasso tiepare ponerui pollastri/ o pippioni fa como te piace/ Et dapoi metti la pignatta longi dal focho sopra labrascia/ Et quando comincia abollir fa ch̄ sia bene schiumata/ dapoi mettiui vn pocha duua passa & togli x vn pocha de cipolla tagliata minuta & fritta con vn pocho de bono lardo/ & mettila ī seme collardo nela pignatta/ Et quando tepare quasi cotta metteui de bone spetie & della gresto/ Et se tepare oli poi metter vno ó doi rosci doua battuti/ Et quando il dicto pastello e cotto mandalo ad tauola.

Er far vn mīrause catalano Inprima togli pippioni/ ó pollastri/ ó capponi & acconciali como si fanno arrosto/ & poneli arrostir nel speto/ & quando siano mezzi cotti cauali fore/ & diuidili in quarti/ Et dapoi deuidi ogni quarto in quattro parti & poneli in vna pignatta/ Dapoi togli amandole bruschulate fatto lacquer calda/ & nettale cō vn panno senza nettarle altramente/ & pistale/ & poi togli doi ó tre fette di panne vn pocho bruschulato/ & tre ó quatro rosci de ouua/ & pista ogni cosa cō le amandole/ & distemperale cō vn pocho de bono aceto & de brodo/ & passale per la stamegna/ & da poi il metti nella dicta pignatta sopra lacarne giongendoui de bone spetie/ & maxime cānella assai/ Zenzeuero/ & & zucharo assai/ Et dapoi metti la pignatta sopra labrascia & falla bollir per spatio duna hora menandola sempre col cocchiaro/ Et como sia cotto manda questa cotale Mirause ad tauola in piattelli ó uero ī menestre ch̄ sera piu cōueniente.

Per fare pauoni uestiti con tutte le sue pēne che corto pari uiuo/ et butte fora pel becco:

Er fare pauoni vestuti ch̄ pareno uiui/ Inprima se uole amazar il pauone cō vna pēna fiocandoglila sopra alcapo/ ó veramēte cauargli il sangue sotto la gola como ad vn capretto/ Et dapoi fendilo sotto locorpo cioe dal locollo per insino ala coda tagliando solamente la pelle & scorticalo gentilmente ch̄ non guasti ne penne ne pelle/ Et quando tu haueray scorticato il corpo rūersa la pelle del collo per ī sino apresso alcapo/ Poi tagla il dicto capo ch̄ resti attaccato ala pelle del collo/ & similemente fa ch̄ le gambe restino attaccate ala pelle de lo cosse/ Dapoi acconcialo molto bene arrosto/ & impiolo de bone cose con bone spetie & togli parofoli ī integri & piantagli per lo petto/ & ponilo nel speto & fallo cocere ad ascio/ & dintorno al collo poneui vna pezza bagnata acio ch̄ focho nō lo secchi troppo/ & continuamente bagna la dicta pezza/ Et quando e cotto cāualo fore & riuestilo cō la sua pelle. Et habi vno ingegno di ferro fatto ī vntaglieri & ch̄ passi per ī piedi & per le gambe del pauō